



Oeuf Royal

Lauchpüree

200 g Lauch
Lauchroyal
100 ml Sahne
100 g Lauchpüree
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Brotcroûtons

2 Scheiben Toast
20 g Butter

Kartoffel-Spoom

2 Kartoffeln (600 g), geschält und gewürfelt
1 l Wasser
20 g Salz
3 dl Milch
1 dl Sahne
20 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Für das Lauchpüree das Grüne vom Lauch in feine Streifen schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Sofort in vorbereitetem Eiswasser abschrecken. Die blanchierten Lauchstreifen in der Küchenmaschine fein mixen und durch ein Sieb passieren.
2. Den weissen Teil des Lauchs in etwa 3 cm breite Scheiben schneiden, davon die schönsten Ringe ebenfalls blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf einem Küchenpapier trocken tupfen und aufgestellt in den Dörrautomaten geben. Für etwa 2 Stunden trocknen.
3. Für den Lauchroyal alle Zutaten mit einem Stabmixer verquirlen. Die Masse durch ein feinmaschiges Sieb passieren und in die vorbereiteten Eierschalen füllen. Die Eierschalen mit Frischhaltefolie bedecken und im Ofen bei 82 °C Dampf für etwa 15 Minuten pochieren.
4. Für die Croutons Toast in feine Würfel schneiden und in der Butter knusprig braten.
5. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, absieben und ausdämpfen lassen. Durch ein Sieb streichen.
6. Die Milch-Sahne-Mischung aufkochen und zu den ausgedampften und passierten Kartoffeln begeben und geschmeidig glatt rühren. Die leicht flüssige Kartoffelmasse in eine ISI-Flasche geben und mit einer Patrone versetzen. Gut aufschütteln und in eine Form aufspritzen.